

## Tekstdel - Uddannelsesordning for ernæringsassistentuddannelsen

---

Denne tekstdel af uddannelsesordningen indeholder generelle oplysninger om uddannelsen i henhold til uddannelsesbekendtgørelsens regler. Udover tekstdelen indeholder uddannelsesordningen yderligere to oversigter samt en mulighed for at få oplysninger i Excel.

Disse oversigter findes under ”udskriv uddannelsesordning – efter 2015”, og det er her muligt at få en oversigt over:

- Fag angivet på speciale og elevtypesamling - **Lille oversigt**
- Fagenes mål, resultatform mv., angivet på speciale og elevtypesamling - **Udvidet oversigt**
- Oplysninger i **Excel**.

Bemærk tekstdelens oplysninger er udelukkende angivet i wordformat og videreføres ikke til skolernes it-systemer. Oplysninger i den ”lille oversigt” og ”udvidet oversigt” er overført til skolernes it-systemer, og er således de oplysninger, der fremgår af elevens uddannelsesplan. Der bør dog ikke være uoverensstemmelser mellem tekstdelen og de øvrige oversigter.

### Indhold

1.	Ikrafttrædelsesdato.....	2
2.	Ændringer .....	2
3.	Uddannelsens formål og struktur .....	2
4.	Uddannelsesforløb og fagoversigt.....	2
5.	Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelse .....	3
6.	Bedømmelse og beviser mv. ....	4
7.	Oversigt over fag på hovedforløb (skema 1).....	6
8.	Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau (skema 2) .....	8
9.	Eux – den gymnasiale del (skema 3) .....	9
10.	Begrebet elevtyper.....	10

## 1. Ikrafttrædelsesdato

Uddannelsesordningen træder i kraft den 1. august 2019

Udstedt af det faglige udvalg for ernæringsassistentuddannelsen i henhold til bekendtgørelse nr. 375 af 09/04/2019 om uddannelsen til ernæringsassistent. Skolen kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

## 2. Ændringer

Der er pr. 1. august 2019 sket følgende ændringer:

- Der er ikke længere talentspor på ernæringsassistentuddannelsen

## 3. Uddannelsens formål og struktur

Uddybende beskrivelse af uddannelsens formål og vejledende struktur for eud forløb:

Grundforløb 1	Grundforløb 2		Hovedforløb					
			2 år og 5 mdr. – 2 år og 7 mdr.					
Skole 20 uger	Evt. praktik	Skole 20 uger	Praktik	Skole 10 uger	Praktik	Skole 10 uger	praktik	Skole 10 uger

Ernæringsassistent: Hovedforløb mindst 2 år og 5 måneder og højst 2 år og 7 måneder, herudover kan grundforløbet vare op til 1 år. Den fleksible varighed på hovedforløbet betyder, at der er fleksibilitet i forhold til at skolen kan tilrettelægge afholdelse af svendeprøven tidligst 3 måneder før uddannelsens afslutning.

## 4. Uddannelsesforløb og fagoversigt

### Uddannelsesforløb

På uddannelsen findes følgende uddannelsesforløb:

- **Unge og EUV3**
- **Voksne (EUV1 og EUV2)**
- **Eux**

### Fagoversigt:

Bagest i uddannelsesordningen fremgår der tre skemaer. Skemaerne repræsenterer følgende:

**Skema 1:** Skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsens hovedforløb.

Skema 1 indeholder både informationer om det ordinære- og euv forløb. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

**Skema 2:** Uddannelsesspecifikke fag med højere præstationsniveau end det obligatoriske er beskrevet. Fagets højere niveau erstatter det obligatoriske niveau. Hovedforløbet kan fra start planlægges således, at eleven når et højere niveau end beskrevet.

**Skema 3:** For EUX er der udarbejdet et særskilt skema, som indeholder den gymnasiale del. De øvrige fag kan findes i skema 1, "Oversigt over fag på hovedforløbet". Bemærk fordelingen af fag på skoleperioder er kun vejledende for skolerne.

Nærmere beskrivelse af indholdet af de enkelte skolefag og praktikmål fremgår som tidligere nævnt af den udvidede oversigt, som ligger under "udskriv" i uddannelsesordningen.

For så vidt angår eventuelle grundfag, der indgår i uddannelsen, kan der ses en supplerende

beskrivelse af mål og øvrige rammer i den gældende bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag og erhvervsrettet andetsprogsdansk i erhvervsuddannelserne.

**Bemærkninger til skema 1:**

Af nedenstående figur fremgår det, hvordan fagene for euv eleverne optræder i skemaet.

**Figur 1:** Eksempel på tilknytning af fag på hovedforløbet herunder ordinære og euv.

Skema 1 – Fag på hovedforløb									
Fagnr	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid i uger	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale
Antal skoleuger i alt på hovedforløbet inkl. grundfag, obligatoriske, valgfri og valgfag – euv varighed angives i ( )					25 (22,5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Antal ugers valgfag i alt – euv varighed angives i ( )					1 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Grundfag					2	0	0	0	0
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )					20 (17)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
xxx	xxxxx	1,6,5,9	Avanceret/rutineret	2	X				
xxx	xxxxx	2,6,9,12	Avanceret/rutineret	2(1,5)	X				
Valgfri uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )					2 (2,5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
<i>Nedenstående oversigt angiver det samlede katalog af valgfri specialefag. Der henvises til krydserne under det enkelte trin/ speciale for at få et overblik over, hvilke valgfri specialefag der kan vælges på det enkelte trin/ speciale.</i>									

**Euv:** For euv elever vil en række fag være afkortet, eller der vil være en ændring i varigheden på de valgfri uddannelsesspecifikke fag. Fag, der er afkortet på euv, vil fremgå ved, at varigheden for euv elever er angivet i parentes ( ), dette gælder også hvis det er afkortning af de valgfri uddannelsesspecifikke fag. Såfremt faget helt udgår for euv vil varigheden være angivet med (0). Er varigheden den samme for alm. elever og EUV vil der ikke fremgå en ( ).

**5. Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelse**

Kompetencemålene for hovedforløbet fremgår af bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

Skoleundervisningen omfatter grundfag, obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Eleven opnår erhvervsfaglig kompetence gennem en aktiv deltagelse i praktisk og teoretisk undervisning i grundfag, uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag samt gennem udførelse af og refleksion over de daglige arbejdsopgaver i praktikuddannelsen.

Uddannelsens vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse skal tilrettelægges og gennemføres således, at uddannelsen for den enkelte elev udgør en helhed, der stimulerer elevens lyst til og interesse for uddannelsen og den kommende erhvervsfunktion.

Eleven skal kunne anvende den læring, der tilegnes i skoleundervisningen til at løse praktiske opgaver i praktikuddannelsen, og eleven skal ligeledes kunne udvælge praktiske opgaver fra praktikuddannelsen, som kan gøres til genstand for refleksion i skoleundervisningen.

Vekselvirkningen mellem skoleundervisning og praktikuddannelse skal endvidere styrke elevens aktive tilegnelse af viden, færdigheder og kompetencer.

For at styrke helheden og sammenhængen i elevens uddannelsesforløb anbefaler det faglige udvalg, at eleven, i forbindelse med hvert skole- og praktikforløb sammen med henholdsvis institution og praktiksted, formulerer elevens personlige og faglige læringsmål for den efterfølgende periode.

Praktikuddannelsen skal give eleven mulighed for at tilegne sig erhvervsfaglig kompetence i et fagligt funderet praksisfællesskab gennem udførelse af og refleksion over daglige arbejdsopgaver inden for området.

Den arbejdsgiver, der har ansat eleven, planlægger praktikuddannelsen i overensstemmelse med uddannelsesordningen og i samarbejde med institutionen ud fra pædagogiske overvejelser og lokale muligheder inden for de godkendte praktiksteder.

Praktikuddannelsen og vejledningen i tilknytningen hertil tilrettelægges, så den understøtter elevens tilegnelse af færdigheder, viden og kompetencer inden for ernæringsassistentuddannelsens område.

Det faglige udvalg udarbejder en faglig uddannelsesbog, 'Ernæringsassistentbogen', som kan anvendes af virksomhed og elev i fællesskab som et arbejdsredskab i praktikuddannelsen. Ernæringsassistentbogen skal medvirke til sammenhæng mellem skole og praktik.

Som grundlag for praktikerklæringen anbefales det, at praktikvirksomheden midtvejs i de enkelte praktikperioder afholder en samtale med eleven om dennes arbejdsindsats og udvikling i praktikperioden.

I slutningen af 2. og efterfølgende praktikperioder anbefales det, at praktikvirksomheden, sammen med eleven, foretager en opfølgning af den mundtlige midtvejsevaluering i foregående praktikperiode. Som grundlag for elevsamtalerne kan et skema, udarbejdet af det faglige udvalg, benyttes til vurdering og vejledning af eleven.

### **Eux**

Der er eux på ernæringsassistentuddannelsen – se skema 3.

## **6. Bedømmelse og beviser mv.**

Prøver og bedømmelse er beskrevet i § 6 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent, hvortil følgende supplerende kommentarer knyttes:

### **Den afsluttende prøve, der udgør en svendep prøve - ernæringsassistent**

Den skriftlige besvarelse indeholder en casebeskrivelse, obligatoriske spørgsmål og valgfri emner.

Alle elever skal gives lige vilkår under den praktiske prøve, dette krav er ufravigeligt. Den praktiske prøve afholdes på en sådan måde, der sikrer eleverne lige betingelser for udførelse og bedømmelse.

Det faglige udvalg anbefaler, at den skriftlige besvarelse har et omfang på 15.000 – 20.000 tegn (optalt i tekstbehandlingsprogram) ekskl. bilag.

Den selvvalgte opgave i den praktiske prøve består af tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu bestående minimum af 2 retter med afsæt i det varme måltid til 4 personer. Det anbefales, at eleven til den praktiske prøve vælger en menu til målgruppen ud fra den skriftlige besvarelse.

Skolen udarbejder opgaverne, der udleveres ved lodtrækning, når den praktiske prøve begynder.

Elever, der ved den afsluttende prøve opnår 12 i både den skriftlige opgave med mundtlig eksamination og den praktiske prøve med mundtlig eksamination, og hvor censor og eksaminator

samtidigt, med udgangspunkt i præstationskriterierne beskrevet af det faglige udvalg, vurderer, at eleven har ydet en exceptionel indsats ud over det forventelige, modtager udmærkelse i form af en guldmedalje.

2 af nedennævnte 6 præstationskriterier skal være opfyldt og skriftligt begrundet i et til formålet særligt skema, for at der kan tildeles medalje.

1. Målgruppebeskrivelsen afspejler, at eleven, ud over det forventelige, mestrer en indsigt i målgruppens ernæringsmæssige og kulinariske behov.
2. I sin menuplan, i den skriftlige opgave, brillerer eleven med at have gennemarbejdet menuplanen på en sådan måde, at den kan bruges som et kommunikationsværktøj til bruger/borger.
3. Præsentationen af maden er i overensstemmelse med, hvordan det potentielt kunne se ud hos borgeren i den konkrete hverdagssituation, hvor borgeren skal spise. Som supplement hertil brillerer eleven med at beskrive, hvad der ville være optimalt, hvis der ikke er mulighed for særlig service.
4. Eleven har, på en måde ud over det forventelige, forklaret, hvad der, udover at borgeren spiser maden og bliver mæt, har været intentionen og ønsket med maden.
5. Eleven har brilleret i sin tilgang i brugen af råvarer, og har, ud over det forventelige, demonstreret et velkomponeret måltid med fortættet smagsmæssig kompleksitet.
6. Eleven har gjort en exceptionel indsats for at perspektivere opgavens indhold til en ambitiøs praksisnær kontekst.

Fagligt udvalg uddeler medaljer én gang om året ved et særligt arrangement.

Udgiften til medaljer og indgravering af elevens navn afholdes af fagligt udvalg.

Skolen orienterer det faglige udvalg om resultatet af de gennemførte prøver for ernæringsassistent.

## 7. Oversigt over fag på hovedforløb (skema 1)

Fagrække for hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsens hovedforløb. Bemærk skemaet indeholder både informationer om det ordinære- og euv forløbet. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

**Skema 1 – Fag på hovedforløb**

Fagnr	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstations- - standard	Vejledende tid i uger	Ernærings- assistent
<b>Antal skoleuger i alt på hovedforløb inkl. grundfag, obligatoriske, valgfri og valgfag – euv varighed angives i ( )</b>					<b>30 (27)</b>
<b>Antal ugers valgfag i alt – euv varighed angives i ( )</b>					<b>0</b>
<b>Grundfag</b>					<b>5,5</b>
10823	Samfundsfag	2,4,5,6	F	1,5	X
10821	Psykologi	8, 18,19,20	E	2	X
10826	Teknologi	9,13,14	F	2	X
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )</b>					<b>21,5</b>
11075	Fødevarerlære	1,2,4	Rutineret	1,5	X
11076	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	1,2,3,4,6,7	Rutineret	3	X
11077	Produktionshygiejne 1	1,2,3,4,7	Rutineret	1,5	X
11078	Ernæringslære og diætetik	1,2,3,4	Rutineret	1	X
11079	Sensorik og madkvalitet 1	5,7,8	Rutineret	0,5	X
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	9,11,12,13,14	Avanceret	3	X
11081	Produktionshygiejne 2	9,10,11,12,14,15,16,17	Rutineret	2	X
11082	Diætetik	9,12,14	Rutineret	3	X
11083	Ernæringslære	9,11,12	Rutineret	2	X

**Fagligt udvalg for ernæringsassistentuddannelsen**

11084	Kostlære og vurdering	9,13,14	Avanceret	3	X
11085	Sensorik og madkvalitet 2	9,14	Rutineret	1	X
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )</b>					<b>3 (0)</b>
4426	Internationalisering af mad	9,12,14	Rutineret	1 (0)	X
4427	Kreativ anretning	9,10,13	Rutineret	1 (0)	X
11086	Skolemad – et måltid i skolen	12,13,14	Rutineret	1 (0)	X
11087	Diætetik – avanceret	9,12,14	Avanceret	1 (0)	X
11089	Ernæringslære – avanceret	9,12	Avanceret	1 (0)	X
11099	Kostlære og vurdering – avanceret	9,11,13	Ekspert	1 (0)	X
48006	Kød som råvare i madproduktion	9,10,12,13	Niveau 4	0,6 (0)	X
48007	Alt godt fra fisk i storkøkkenet	9,10,12,13	Niveau 4	0,6 (0)	X
46816	Prisberegning i den daglige madproduktion	10,11,12	Niveau 3	0,4 (0)	X
15506	Grøn kost	9,10,12,14,15	Avanceret	1 (0)	X
<b>Praktikmål (0 ugers varighed)</b>					
10584	Varemodtagelse 1	2,3,4			X
10585	Produktion og tilberedningsmetodik 1	1,2,3,5,6,7			X
10593	Anretning og servering 1	1,3,6			X
10594	Ernæring og diætetik 1	1,2,4			X
10586	Hygiejne og egenkontrol 1	1,2,5,7			X
10587	Organisation og arbejdsmiljø 1	2,5,6,7,8			X
10588	Planlægning, indkøb, miljø og madspild 1	4,5,6			X
10589	Produktion og tilberedningsmetodik 2	9,10,11,12,13,17			X
10595	Anretning og servering 2	9,12,14,15			X
10596	Ernæring og diætetik 2	9,12,14,15			X
10590	Hygiejne og egenkontrol 2	10,12,13,16			X
10591	Organisation og arbejdsmiljø 2	11,12,13,14,15,17, 18,19,20			X
10592	Planlægning, indkøb, miljø og madspild 2	9,11,14			X

## 8. Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau (skema 2)

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf. § 4, stk. 3 og § 37, stk. 3, i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser. Den vejledende varighed for faget på højere niveau skal svare til varigheden af faget på obligatorisk niveau. Faget har desuden samme fagbetegnelse og fagnummer, fordi det højere niveau blot bygger oven på det obligatoriske niveau. Der kan ikke lægges ekstra tid til skoleundervisning på grundlag af et tilvalgt højere præstationsniveau.

**Skema 2 – Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau**

Fagnr.	Fagnavn	Præstationsstandard for tilvalgt højere	Vejledende tid	Obligatorisk præstationsstandard
11080	Tilberedningsmetoder, produktions- teknik og planlægning 2	Ekspert	3	Avanceret
11082	Diætetik	Avanceret	3	Rutineret
11085	Sensorik og madkvalitet 2	Avanceret	1	Rutineret
11081	Produktionshygiejne 2	Avanceret	2	Rutineret



## 9. Eux – den gymnasiale del (skema 3)

I skemaet for denne elevtype indgår den gymnasiale fagrække for elever, der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen, **eux**. Af skemaet fremgår kun den gymnasiale del af eux. Dette skema skal derfor ses i sammenhæng med skema 1 for at få elevens samlede fagrække. Dog skal det bemærkes, at **valgfag og grundfag, som indgår på lavere eller samme niveau i fagrækken på gymnasialt niveau**, og fag med grundfagslignende indhold, som fremgår på de øvrige skemaer, **ikke skal indgå** hos en **eux** elev.

Konkret betyder det, at følgende fag fra erhvervsuddannelsen udgår:

- Samfundsfag 1,5 uger

Skolerne placerer selv fagene på skoleperioderne.

### Skema 3 - Eux

Fagnr	Fagnavn	Niveau	Vejledende tid Antal uger
<b>Antal skoleuger i alt (gym og eud)</b>			<b>68,1 uger</b>
<b>Eux gymnasiale fag:</b>			<b>39,6 uger</b>
6688	Dansk A	A	7,0
6735	Engelsk B	B	5,2
6691	Fysik B	B	4,2
6729	Kemi B	B	3,6
6695	Matematik B	B	5,6
6740	Teknikfag B – Proces, levnedsmiddel og sundhed	B	4,0
6744	Erhvervsområdeprojekt		2,0
<b>Valgfag (kun de obligatoriske)</b>			<b>8 uger</b>
6741	Teknologi B eller Matematik A løft af niveau	B	5,0
1290	Teknologi C	C	3,0

## 10. Begrebet elevtyper

Fagrækken for den enkelte elev afhænger af elevens baggrund. Der er oprettet nogle såkaldte ”elevtyper”, som fortæller noget om elevens baggrund. Ved hjælp af disse elevtyper, bliver det muligt at få angivet den enkelte elevs fagrække. I oversigt 1 er angivet de elevtyper, der er oprettet i systemet. I første kolonne er angivet forkortelsen af elevtypen og i anden kolonne er der givet en uddybning af, hvad den enkelte elevtype betyder.

De forskellige elevtyper kan kombineres, eksempelvis en elev under 25 år direkte fra 9. kl. (EU9) som gerne vil tage uddannelsen med eux (EUX). En række af de forskellige elevtypekombinationer kan efterfølgende grupperes, i og med en del af dem skal have samme fag på uddannelsen.

I oversigt 2 er angivet hvordan disse elevtyper kan kombineres og efterfølgende grupperes. Grupperingen afhænger som sagt af, om de skal have samme fagrække.

### Oversigt 1: Elevtyper

Oversigten viser de enkelte elevtyper, samt en uddybning af disse.

Elevtype	Uddybning
EU9	Elever starter direkte fra 9. og 10. klasse. Grundforløbet varer et år.
EU9+	Elever under 25 år, der ikke kommer fra 9. eller 10. klasse, starter direkte på 2. del af grundforløbet, der har en varighed på 20 uger.
EU9X	EU9 elever, der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen
EU9X+	EU9+ elever der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen. De starter direkte på grundforløbets 2. del.
EUV1	Voksen-elever der skal have et standardiseret uddannelsesforløb for voksne. Uddannelsesforløbet vil udelukkende bestå af et reduceret hovedforløb, og er således <b>uden grundforløb og uden praktikuddannelse.</b>
EUV2	Voksen-elever der skal have et standardiseret uddannelsesforløb for voksne. Uddannelsesforløbet vil bestå af grundforløbets 2. del med en varighed op til 20. uger, samt et <b>reduceret hovedforløb inklusiv praktikuddannelse.</b>
EUV3	Voksen-elever, der skal have et uddannelsesforløb, der i omfang og varighed svarer til en erhvervsuddannelse for unge, dog kun med grundforløbets 2. del. Praktikuddannelsens længde vil svare til praktikperioden for de unge.
EUX	EUX
MEST	Ny mesterlære: 1. år af uddannelsen foregår som praktisk arbejde hos mester. Eleven skal ikke igennem det almindelige grundforløb på skole. Oplæringen hos mester eller i virksomheden erstatter grundforløbet.
PREUD	Produktionsskolebaseret EUD, grundforløbet erstattes helt eller delvist af grundlæggende praktisk oplæring på en produktionsskole – efter modellen om ny mesterlære. Den praktiske oplæring afsluttes med en praktisk opgave, som indgår i den samlede vurdering af elevens kompetencer.  Hovedforløbet gennemføres på normal vis.
Elevtype	Uddybning

GYM	For elever med en afsluttet gymnasial uddannelse indføres standardmeritter på alle de merkantile uddannelser, så studenterne får merit for dele af grundforløbet og den studiekompetencegivende del af eux-forløbet samt for en del af praktikuddannelsen og skoleundervisningen i hovedforløbet.
-----	---

**Oversigt 2: Gruppering af elevtype**

Oversigt 2 viser de forskellige kombinationsmuligheder af elevtyper samt grupperingen af disse. Dvs.hvilke kombinationer har samme fagrække. Den sidste kolonne angiver hvilket skema i uddannelsesordningen grupperingen henhører til.

<b>Oversigt 2: Gruppering af elevtype</b>				
Nr.	Kort betegnelse	Betegnelse	Elevtype	Betegnelse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EUV3	Voksenelever fuldt forløb, ikke 1. del
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EUV3M	EUV3 og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9	EUD lige efter 9. (10) klasse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+	EUD ikke lige efter 9. (10) klasse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+M	EU9 + og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9M	EU9 og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+P	EU9 + og produktionsskolebaseret EUD
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9P	EU9 og produktionsskolebaseret EUD
2	EUV 2	EUV 2	EUV2	Voksenelever standardiseret forløb, ikke 1. del
2	EUV 2	EUV 2	EUV2M	EUV2 og mesterlære
3	EUV1	EUV1	EUV1	Voksenelever uden grundforløb og praktik
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EUV3X	EUV3 og EUX
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EU9+X	EU9+ og EUX ikke lige efter 9. (10) klasse
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EU9X	EU9 og EUX lige efter 9. (10) klasse
5	EUX og EUV2	EUX og EUV2	EUV2X	EUV2 og EUX
6	EUX og EUV1	EUX og EUV1	EUV1X	EUV1 og EUX
12	EU9+ og GYM	EU9+ og GYM	EU9+G	EU9+ og GYM
12	EU9+ og GYM	EU9+ og GYM	EU9+G+M	Gym + mesterlære
13	EUV2 og GYM	EUV2 og GYM	EUV2G	EUV2 og GYM
13	EUV2 og GYM	EUV2 og GYM	EUV2G+M	EUV2 og GYM og mester
14	EUV1 og GYM	EUV1 og GYM	EUV1G	EUV1 og GYM

## Beskrivelse af indholdet i de enkelte fag og praktikmål

### Grundfag

Der henvises til den gældende bekendtgørelse om grundfag.

### Uddannelsesspecifikke fag

#### Fødevarerlære

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet</li> <li>- Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold</li> <li>- Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

#### Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.</li> <li>- Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen</li> <li>- Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt</li> <li>- Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion, og kan under vejledning planlægge en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen</li> <li>- Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer</li> <li>- Eleven kan redegøre for den professionelle opskriffs kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

#### Produktionshygiejne 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan sikre fødevarerhygiejnen</li> <li>- Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil</li> <li>- Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø</li> <li>- Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Ernæringslære og diætetik**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen</li> <li>- Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider.</li> <li>- Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter.</li> <li>- Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform: diabetes, energireduceret kost, fedt- og kolesterol-modificeret kost, sygehuskost og kost til småtspisende</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Sensorik og madkvalitet 1**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	½ uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for måltidets udseende og præsentation og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen</li> <li>- Eleven kan redegøre for råvarer i flere teksturer og relevans i forhold til målgruppen</li> <li>- Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen</li> <li>- Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet og kan reflektere over madens kvalitet.</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund</li> <li>- Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution</li> <li>- Eleven kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder være bevidst om madspild, bæredygtighed, konventionel produktion og økologi</li> <li>- Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab</li> <li>- Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer</li> <li>- Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Produktionshygiejne 2**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen</li> <li>- Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen</li> <li>- Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning</li> <li>- Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</li> <li>- Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Diætetik**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter</li> <li>- Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarerstyrelsens gældende retningslinjer</li> <li>- Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Ernæringslære**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for de energigivende næringsstoffers funktioner og omsætning i kroppen</li> <li>- Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen</li> <li>- Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme</li> <li>- Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer</li> <li>- Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Kostlære og vurdering**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform</li> <li>- Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen</li> <li>- Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering</li> <li>- Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Sensorik og madkvalitet 2**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv-og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål</li> <li>- Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</li> <li>- Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til egne arbejdsopgaver</li> <li>- Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet</li> <li>- Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Valgfri uddannelsesspecifikke fag**

Hovedforløbet omfatter 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke fag:

De valgfri uddannelsesspecifikke fag vælges i samråd mellem eleven, praktikstedet og skolen. Der kan vælges mellem følgende valgfri uddannelsesspecifikke fag:

I specialet kan der vælges mellem:

**Internationalisering af mad (4426-2)**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan, på baggrund af viden om og forståelse af det globaliserede samfund, samarbejde og servicere på en multikulturel arbejdsplads</li> <li>- Eleven kan ved anvendelse af råvarer fra andre dele af verden fremstille sund og velsmagende mad under hensyntagen til de aktuelle kundegrupperes kulturelle baggrund</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Kreativ anretning (4427-2)**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter ved anvendelse af forskellige råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper</li> <li>- Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution</li> <li>- Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og / eller salgssituationer</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Skolemad – et måltid i skolen (4430-2)**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan planlægge forskellige koncepter for skolemadsordninger og udarbejde opskrifter, der tager hensyn til ernæring, madkultur og spisevaner blandt børn og unge</li> <li>- Eleven kan prisberegne, fremstille, emballere og servere ernæringsrigtig skolemad til forskellige målgrupper, herunder børn og unge med anden kulturel baggrund en dansk og /eller med særlige behov</li> <li>- Eleven har viden om de ernæringsmæssige problemer, som børn og unge kan have og er bevidst om egen rolle i den forbindelse</li> <li>- Eleven kan markedsføre konceptet ved brug af kreative salgsmaterialer/reklamer og internettet</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Kød som råvare i madproduktion (48006)**

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uger).
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan ud fra grundlæggende viden om forskellige kødtyper, slagte- og modningsprocesser foretage korrekt opbevaring og bedømme kvaliteten af kød som råvare til madproduktion, både i forhold til konventionelt og økologisk kød.</li> <li>- Eleven kan vælge kødtyper, udskæringer og egnede tilberedningsmetoder til produktion af ernæringsrigtige retter/måltider, som holder sig inden for køkkenets økonomiske rammer</li> <li>- Eleven kan klargøre og tilberede forskellige kødtyper og udskæringer til både klassiske og kreative retter/måltider, der er velsmagende og opfylder forskellige brugergrupperes ernæringsmæssige behov</li> <li>- Eleven kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigtilberedte kødkomponenter og måltider med henblik på at udvikle og forfine smag og måltidsoplevelser</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Alt godt fra fisk i storkøkkenet (48007)**

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uger).
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan håndtere og opbevare fisk, der er frisk, forarbejdet eller konserveret, efter Fødevarestyrelsens gældende hygiejneregler</li> <li>- Eleven kan vurdere forskellige slags fisk ud fra kvalitet, sæson, økonomi, smag og næringsværdi til brug i måltider, der er målrettet forskellige brugergrupperes ønsker og behov</li> <li>- Eleven kan tilberede velsmagende og indbydende retter med fisk, der fremhæver fiskens sensoriske egenskaber</li> <li>- Eleven kan inddrage retter med fisk i kost- og menuplanlægningen til grupper med forskellige behov for ernæring, og kan i valget af fisk tage hensyn til de bedst egnede tilberedningsmetoder</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter



**Prisberegning i den daglige madproduktion (46816)**

Niveau	Niveau 3
Vejledende varighed	2 dage (0,4 uge)
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse</li> <li>- Eleven kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet</li> <li>- Eleven kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad</li> <li>- Eleven kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Grøn kost**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der lægges særlig vægt på, at deltagerne kan tilberede forskellige former for grøn kost og kan integrere grøn kost i dagens forskellige måltider til forskellige brugergrupper</li> <li>- Eleven kan opbevare, tilberede og anrette frugt, grønt og cerealier hygiejnisk og ernæringsmæssigt korrekt</li> <li>- Eleven kan foretage kostplanlægning, ernæringsberegning og vurdering af kosten med inddragelse af viden om økologi og grøn adfærd</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Diætetik - avanceret**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven har indsigt i de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til sygdomme, der kræver diætetisk hensyntagen</li> <li>- Eleven kan analysere behov og ønsker hos enkeltpersoner med kostrelaterede sygdomme og ud fra dette sammensætte og tilberede en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn til den enkeltes behov og ønsker</li> <li>- Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person</li> <li>- Eleven kan vejlede i forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og forebygger fejlnæring</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Ernæringslære - avanceret**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for betydningen af aminosyrers, fedtsyrers- og monosakkariders omsætning i organismen</li> <li>- Eleven kan redegøre for de øvrige faktorer, der, ud over energiindtag, har betydning for energiomsætningen, herunder fødebaresammensætning og motion</li> <li>- Eleven skal kunne analysere ernæringsmæssige problemstillinger, der er relateret til vitamin- og mineralindtaget i kosten</li> <li>- Eleven kan analysere og vurdere ernæringsmæssige konsekvenser af enkeltpersoners kostindtag, appetit, omgivelser og måltidsmønstre</li> <li>- Eleven kan vejlede i forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og fejlnæring og underernæring mindskes</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter.

**Kostlære og vurdering - avanceret**

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan inddrage kostundersøgelser i analysen af forskellige målgruppers ønsker og behov og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge og tilberede en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost</li> <li>- Eleven kan analysere menuplaner og sortimentsplaner og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen</li> <li>- Eleven kan udarbejde relevant informationsmateriale og vejledningmateriale til kunder/plejepersonale</li> <li>- Eleven kan vurdere forskellige analysemetoder og deres anvendelighed i forhold til kostplanlægningen til forskellige brugergrupper</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Fag med valgfrit højere præstationsniveau**

**Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2**

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	3 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund</li> <li>- Eleven kan selvstændigt vurdere den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution</li> <li>- Eleven kan selvstændigt planlægge, vurdere og begrunde en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder vurdere nedbringelse af madspild, samt selvstændigt tage ansvar i forhold til bæredygtighed, konventionel produktion og økologi</li> <li>- Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab, herunder vurdere og vælge bæredygtige løsninger</li> <li>- Eleven kan selvstændigt begrunde indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer</li> <li>- Eleven kan selvstændigt arbejde med og vurdere kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Produktionshygiejne 2**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen</li> <li>- Eleven kan redegøre for og vurdere risikoen i forhold til sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen</li> <li>- Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning</li> <li>- Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</li> <li>- Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling selvstændigt arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Diætetik**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter</li> <li>- Eleven kan selvstændigt anvende sin viden om årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen, samt redegøre for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarerstyrelsens gældende retningslinjer</li> <li>- Eleven har viden om og kan vurdere industriens specialprodukter som fuldgældige måltider, samt de produkter, der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Sensorik og madkvalitet 2**

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive og redegøre for råvarer, halv-og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål</li> <li>- Eleven kan planlægge, sammensætte, tilberede og vurdere mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</li> <li>- Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til vurdering og analyse af egne arbejdsopgaver</li> <li>- Eleven kan anvende egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet</li> <li>- Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Fagligt udvalg for ernæringsassistentuddannelsen

### Praktikmål

Praktikuddannelsen skal indeholde følgende praktikmål opdelt på 1. praktikperiode / 2.-3. praktikperiode.

#### 1. praktikperiode

##### Varemodtagelse 1

Mål	-	Eleven kan modtage råvarer og kontrollere at varen svarer til ordren
	-	Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser

##### Produktion og tilberedningsmetodik 1

Mål	-	Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder
	-	Eleven kan ud fra professionelle opskrifter producere og udportionere velsmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets produktionsform
	-	Eleven kan arbejde i teams

##### Anretning og servering 1

Mål	-	Eleven kan anrette og servere maden indbydende i forhold til målgruppens behov og køkkenets standard for måltidsservice
	-	Eleven kan ud fra køkkenets standard vurdere måltidskomponenter sensorisk

##### Ernæring og diætetik 1

Mål	-	Eleven har kendskab til køkkenets diæter og kostformer
	-	Eleven kan efter professionelle opskrifter tilberede velsmagende måltidskomponenter til køkkenets diæter og kostformer

##### Hygiejne og egenkontrol 1

Mål	-	Eleven kan udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
	-	Eleven kan udføre rengøringsarbejde korrekt og anvende køkkenets rengøringsplan

##### Organisation og arbejdsmiljø 1

Mål	-	Eleven har kendskab til køkkenets organisation og kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper
	-	Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet
	-	Eleven kan vælge og anvende korrekt produktionsudstyr og arbejde ergonomisk hensigtsmæssigt i forhold til køkkenets indretning og udstyr

##### Planlægning, indkøb, miljø og madspild 1

Mål	-	Eleven kan sammensætte varme og kolde måltider
	-	Eleven kan udportionere efter køkkenets portionsstørrelser
	-	Eleven kan arbejde med køkkenets tidsfrister i produktionen
	-	Eleven kan medvirke ved målgruppens madbestilling
	-	Eleven kan behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder

2. og 3. praktikperiode

**Produktion og tilberedningsmetodik 2**

Mål	-	Eleven kan selvstændigt tilberede ernæringsrigtige og velsmagende måltider til køkkenets målgruppe
	-	Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet
	-	Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter til køkkenets produktionssystem
	-	Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider

**Anretning og servering 2**

Mål	-	Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov
	-	Eleven kan vurdere anretning og servering af det færdige måltid, sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov, spisemiljø og køkkenets standard for måltidsservice
	-	Eleven kan selvstændigt informere køkkenets målgruppe om portionsstørrelser, energitæthed, anretningen på tallerken og måltidets sociale betydning

**Ernæring og diætetik 2**

Mål	-	Eleven kan selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer
	-	Eleven kan udarbejde og vurdere dokumentation for energiindhold og - procentfordeling af måltider og drikkevarer ved hjælp af køkkenets kostberegningsprogram
	-	Eleven kan selvstændigt forklare og anvende specielle diætprodukter, der er relevante for køkkenets diæter

**Hygiejne og egenkontrol 2**

Mål	-	Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning
	-	Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram

**Organisation og arbejdsmiljø 2**

Mål	-	Eleven kan selvstændigt anvende og vejlede i brug af produktionsudstyr jfr. gældende brugsanvisninger og sikkerhedsregler i køkkenet
	-	Eleven kan aktivt indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø

**Planlægning, indkøb, miljø og madspild 2**

Mål	-	Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til råvarer, halv- og helfabrikata
	-	Eleven kan selvstændigt udføre de praktiske funktioner ved kalkulation i køkkenet
	-	Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler
	-	Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper